

# OBSAH

ÚVOD	7
MASO	13
ÚVOD	15
ZPRACOVÁNÍ MASA	19
DRŮBEŽ, PERNATÁ ZVĚŘ	19
HUSA	19
PERNATÁ ZVĚŘ	20
OSTATNÍ DRŮBEŽ A PERNATÁ ZVĚŘ	21
KRÁLÍK, ZAJÍC	23
RYBY	24
VEPŘI	26
Rozdělení vepřového masa	29
Vhodné využití vepřového masa	29
Prohlídka poraženého zvířete	29
OVCE, KOZY, ZVĚŘINA	32
PORÁŽKA VELKÝCH KUSŮ	33
KVALITA MASA	34
NÁDOBY	35
KONZERVOVÁNÍ MASA NASOLOVÁNÍM	37
Solení masa	37
Nasolování na sucho	38
Nasolování před uzením v solném roztoku (láku)	38
Nasolování před uzením na sucho	39

UZENÍ MASA	40
Uzení studeným kouřem	40
Uzení teplým nebo horkým kouřem	40
MASO KONZERVOVANÉ OCTEM	43
DALŠÍ ZPŮSOBY KONZERVOVÁNÍ MASA	44
Zpracování kýty (šunky) a její příprava k nasolení	44
„Uzení“ v lázni ze sazí	44
Jak Estonci konzervují skopové maso a zvěřinu	44
Wolhtyho způsob konzervování masa	45
Konzervování masa v cukru dle Vasseuxa	45
Konzervování šunky v jílu	46
Uchování šunky v hedvábném papíru	46
Belgický způsob konzervování masa v letních měsících	46
Konzervování vepřového uzeného masa v sádře	47
Konzervování uzeného masa v bukovém popelu	47
Ukládání uzeného masa a slaniny v topeništi	48
Zavařování masa do skla	48
Sušení masa v elektrické sušičce	50
UCHOVÁVÁNÍ SÁDLA	52
USKLADNĚNÍ A SPOTŘEBOVÁNÍ VÝROBKŮ	53
NĚKOLIK RAD NAVÍC	54
RECEPTY	57
Polévky	57
Zavářky do polévek	62
Pečená masa	64
Paštiky	67
Omáčky k masu	68
Pomazánky	69

Vnitřnosti, krev, zabijačkové speciality	70
Recepty z ryb	80
NEOBVYKLÉ MASITÉ POKRMY	84
RŮZNÉ RECEPTY	92
PLANÉ A KOŘENINOVÉ ROSTLINY	95
Úvod	97
Obsah vitamínů v planých rostlinách	99
Obsah minerálů a stopových prvků v planých rostlinách	99
Termín sběru planých rostlin	100
Časně jarní byliny 3-4	100
Jarní byliny 5-6	100
Letní byliny	101
PLANÉ ROSTLINY LISTOVÉ	103
Semena planých rostlin vhodná k nakličování	103
RECEPTY	103
HISTORICKÉ RECEPTY	105
PLANÉ ROSTLINY KOŘENOVÉ	107
HISTORICKÉ RECEPTY	108
KUCHYŇSKÉ A KOŘENINOVÉ BYLINY	110
Jednoleté, dvouleté	111
Vytrvalé	111
RECEPTY	112
HISTORICKÉ RECEPTY	114
PLANÉ ROSTLINY VHODNÉ K PŘÍPRAVĚ NÁPOJŮ	117
RECEPTY	118

HISTORICKÉ RECEPTY	119
JEDLÉ VODNÍ A VLHKOMILNÉ ROSTLINY	120
HISTORICKÉ RECEPTY	121
EXOTICKÉ BYLINY	123
VYUŽITÍ VYBRANÝCH PLANÝCH ROSTLIN, KEŘŮ A STROMŮ V KUCHYNI	124
OVOCE	
ÚVOD	159
EXKURS DO OVOCNÉ KUCHYNĚ	162
Použití ovoce v průběhu věků	162
SUŠENÍ OVOCE	163
Praktické rady k sušení	164
VAŘENÍ POVIDEL	165
Jak se rozpoznala nekvalitní povidla	167
VYUŽITÍ STARÝCH A KRAJOVÝCH OVOCNÝCH ODRŮD	168
Jablka	168
Hrušky	168
Švestky	169
SKLADOVÁNÍ OVOCE	170
Jablka a hrušky	170
Švestky	171
Ořechy	172
METODY KONZERVACE OVOCE	173
Sterilace	174
Nakládání do alkoholu	175
Sušení	175

Zahušťování	177
Konzervace přídatkem cukru	177
Zmrazování	178
Zavřeniny	178
POSTUPY ZPRACOVÁNÍ OVOCE	178
Kompoty	178
Marmelády	182
Džemy	183
Rozvářky (klevely)	184
Povidla	184
Proslazené (kandované) ovoce	185
Nakládání čerstvého ovoce do medu	186
Ovocné druhy, základní zpracování	187
RECEPTY	197
HISTORICKÉ RECEPTY	213
OCTY A OCHUCENÉ OLEJE	219
OVOCNÉ OCTY	221
ÚVOD	221
Jak se poznal pančovaný ocet	222
K čemu se také může hodit ocet	223
HISTORICKÉ RECEPTY NA VÝROBU OCTA	223
Ocet z piva	223
Vinný ocet	224
Ocet z ovocného odpadu	224
JAK ZÍSKAT KONCENTROVANÝ OCET	225
Urychlení výroby octa	225
ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ POSTUPY VÝROBY OCTA	227

OCET Z ČERSTVÉ OVOCNÉ ŠŤÁVY	227
Ocet připravený urychleným postupem	230
Ocet připravený pomocí bukových hoblin	230
Ocet vyrobený z ovocného odpadu	231
Ocet z vína	231
Uchovávání octa	232
RECEPTY	233
Květinové octy	235
OCHUCENÉ OLEJE	237
RECEPTY	238
NÁPOJE	
ÚVOD	241
Starověká výroba alkoholických nápojů	243
ZÁKLADNÍ POSTUPY VÝROBY NÁPOJŮ	245
Mošty	245
Sirupy	246
Výluhy za studena	248
ČAJE	249
Sběr a sušení	250
Skladování sušených bylin	251
KVAŠENÉ NÁPOJE – NEALKOHOLICKÉ	251
Kvašené nápoje alkoholické	252
Domácí pivo	252
OVOCNÁ VÍNA STOLNÍ	253
Základní úprava ovoce	254
Lisování	254

Úprava cukrů a kyselin	255
Zakvácení	256
Kvašení	256
Stáčení	257
Čiření	258
Lahvování	259
Vady vín	259
DEZERTNÍ VÍNA	261
KOŘENĚNÁ OVOCNÁ VÍNA	261
CIDER	262
MEDOVINA	263
Současný technologický postup	263
Historický postup vaření medoviny	264
NÁPOJE ALKOHOLICKÉ	266
Ovocné destiláty	266
Suroviny	266
Příprava kvasu	268
Destilace	269
Vady destilátů	272
Likéry	273
RECEPTY	275
SIRUPY	275
ČAJE	277
KVAŠENÉ NÁPOJE NEALKOHOLICKÉ	279
PIVO	282
STOLNÍ VÍNO	284
DEZERTNÍ VÍNO	286

KOŘENĚNÉ VÍNO	287
MEDOVINA	288
LIKÉRY	289
Historické recepty	290
RECEPTY, KTERÉ SE NIKAM NEVEŠLY	
ÚVOD	295
OKRAJOVÉ A NEOBVYKLÉ SUROVINY	296
ZELENINA	296
POUŽITÍ ZELENINY	296
RECEPTY	297
OVOCE	302
POUŽITÍ OVOCE	303
RECEPTY	304
MASO	305
RECEPTY	306
STARŠÍ PEČIVO, TĚSTOVINY, RÝŽE	307
RECEPTY	308
Pro chuť	309
RECEPTY	310
OBILNÉ KÁVY, ROSTLINNÁ MLÉKA, NEOBVYKLÉ ČAJE	312
Jak se káva vařila	313
RECEPTY	313
KYPŘIČE TĚSTA	315
RECEPTY	316
TUKY, OLEJE	317
RECEPTY:	317



RŮZNÉ	318
REJSTŘÍK	321
SOUPIS RECEPTŮ	325